Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств
УКРКООПСПІЛКА
САМАРІВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
Любов ПІХОТІНА
29 серпня 2025 р.

Освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр

Освітня кваліфікація – ***фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу***

Обсяг ОПП – **120 кредитів**
Термін навчання – ***2 роки 10 місяців***
на основі ***базової середньої освіти***

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки фахового молодшого бакалавра

Освітньо-професійна програма **Готельно-ресторанна справа**

Спеціальність **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Галузь знань **J Транспорт та послуги**
Форма здобуття освіти ***денна***

І. Графік освітнього процесу

	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень				**ІІ. Зведені дані бюджету часу, тижні**							
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К	40		12				52
2	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ДПА	ДПА	ДПА	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	33		12	4		3		52
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Н	Н	Н	Н	Е	Е	К	К	К	Н	Н	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Вп	Вп	Вп	Вп	Е	Н	А								25	3	3	7	4		1	43
																																													98	3	27	11	4	3	1	147

Позначення:

Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Канікули	Навчальна практика	Виробнича практика	Державна підсумкова атестація	Атестація
Т	Е	К	Н	Вп	ДПА	А

ІІ. План освітнього процесу

Код НД (ІП)	Назва дисципліни (предмета)	Вид контролю: Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Кредити ЄКТС	Кількість годин: Всього	із них: Аудиторні заняття: Разом	у тому числі: Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Екзамени	Курсові роботи	Частка СРС, %	Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах: І курс 1	2	ІІ курс 3	4	ІІІ курс 5	6
																Рекомендована кількість тижнів: 17	23	14	15	16	12
																години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити	години	кредити
1.	**Цикл загальноосвітньої підготовки**	**6**	**6**	**1**		**2871**	**2136**	**890**	**948**	**222**	**76**	**300**	**90**	**30**		**32**		**33**		**31**	**19,5**	**25**	**19,0**								
БП	***Базові предмети***	***4***				***1777***	***1637***	***673***	***702***	***192***	***70***	***140***				***26***		***28***		***19***	***5,5***	***18***	***3,5***								
БП 1	Українська мова	ДПА4				140	140	70	70							2		2		2		2									
БП 2	Українська література					140	140	70		70						2		2		2		2									
БП 3	Зарубіжна література					70	70	34		36						2		2													
БП 4	Іноземна мова (Іноземна мова (за професійним спрямуванням)) ⇔	ДПА4				234	188	6	182			46				3		3		2	1,0	3	2,0								
	у т.ч. інтегровано години				3,0	90	44	6	38			46																			
БП 5	Історія: Україна і світ (Історія та культура України)*	ДПА4				286	224	162		62		62				4		4		3	3,0	1									
	у т.ч. інтегровано години				3,0	90	28	16		12		62																			
БП 6	Громадянська освіта					70	70	46		24										2		2									
БП 7	Математика (алгебра і початки аналізу та геометрія)	ДПА4				210	210	100	110							3		3		3		3									
БП 8	Природничі науки					280	280	140	70		70					5		6		2		2									
БП 9	Фізична культура (Фізичне виховання) ⇔					242	210	10	200			32				3		3		3	1,5	3	1,5								
	у т.ч. інтегровано години				3,0	90	58	6	52			32																			
БП 10	Захист України					105	105	35	70							2		3													
ППСК	***Профільні предмети і спеціальні курси***	***2***	***5***	***1***	***26,5***	***795***	***260***	***108***	***146***		***6***	***100***	***90***	***30***						***11***	***11***	***7***	***15,5***								
ППСК 1	Організація ресторанного господарства*	3			4,0	120	70	30	40			20	30		17					5	4,0										
ППСК 2	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*	4	3	4	7,0	210	118	44	74			32	30	30	15					3	2,5	5	4,5								
ППСК 3	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*		3		3,0	90	42	20	16		6	18	30		20					3	3,0										
ППСК 4	Організація готельного господарства*		3		2,0	60	30	14	16			30			50							2	2,0								
ППСК 5	Навчальна практика**		3, 4		10,5	315															1,5		9,0								
ВОП	***Вибірково-обов'язкові предмети***		***1***			***299***	***239***	***109***	***100***	***30***		***60***				***6***		***5***		***1***	***3,0***										
ВОП 1	Інформатика (Інформатика і комп'ютерна техніка)*		3			194	134	34	100			60			31	3		3		1	3,0										
	у т.ч. інтегровано години				3,0	90	42	8	34			48			53																
ВОП 2	Мистецтво					105	105	75		30						3		2													
	Додаткові години					***209***																									
	Усього фінансується					**2660**																									

Код НД (П)	Назва дисципліни (предмета)	Вид контролю: Розподіл за семестрами: Екзамени	Заліки	Курсові роботи	Кредити ЄКТС	Кількість годин: Всього	із них: Аудиторні заняття: Разом	у тому числі: Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Екзамени	Курсові роботи	Частка СРС, %	Розподіл за курсами та семестрами в годинах і кредитах: I курс 1: години	кредити	I курс 2: години	кредити	II курс 3: години	кредити	II курс 4: години	кредити	III курс 5: години	кредити	III курс 6: години	кредити
																Рекомендована кількість тижнів											
																17		23		14		15		16		12	
	Дисципліни ОПП	**4**	**23**	**1**	**118,5**	**3555**	**1374**	**526**	**654**	**130**	**64**	**1341**	**90**	**30**	**38**		**3,0**		**3,0**		**24,0**		**30,0**		**28,0**		**30,5**
ОК	**Обов'язкові компоненти**	**4**	**19**	**1**	**68**	**2040**	**786**	**312**	**322**	**94**	**58**	**729**	**90**	**30**	**36**	**2**	**3,0**	**2**	**3,0**	**5**	**7,5**	**4**	**5,0**	**22**	**22,0**	**20**	**27,5**
ОК 1	Історія та культура України*				3,0	90	**28**	16		12		62			69												
ОК 2	Основи філософських знань		3		1,5	45	**14**	8		6		31			69					1	1,5						
ОК 3	Українська мова (за професійним спрямуванням)		4		2,0	60	**30**	10	20			30			50							2	2,0				
ОК 4	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)**	6	5		5,0	150	**72**	6	66			48	30		32									1	1,0	1	1,0
	у т.ч. продовження				2,0	60	**28**		28			32			53												
ОК 5	Основи правознавства		2		3,0	90	**30**	18	8	4		60			67			2	3,0								
ОК 6	Економічна теорія		3		3,0	90	**28**	14		14		62			69					2	3,0						
ОК 7	Вища та прикладна математика	4			3,0	90	**30**	12	18			30	30		33							2	3,0				
ОК 8	Інформатика і комп`ютерна техніка*				3,0	90	**42**	8	34			48			53												
ОК 9	Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці		3		3,0	90	**28**	10	14	4		62			69					2	3,0						
ОК 10	Основи кооперації		1		3,0	90	**34**	16	12	6		56			62	2	3,0										
ОК 11	Фізичне виховання**		5		4,0	120	**74**	6	68			46			38									1	1,0		
	у т.ч. продовження				1,0	30	**16**		16			14			47												
ОК 12	Організація ресторанного господарства*				4,0	120	**70**	30	40			50			42												
ОК 13	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*				7,0	210	**118**	44	74			92			44												
ОК 14	Технологія продукції закладів ресторанного господарства	5			5,0	150	**80**	30	8		42	40	30		27									5	5,0		
ОК 15	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*				3,0	90	**42**	20	16		6	48			53												
ОК 16	Гігієна і санітарія		5		2,0	60	**32**	20	12			28			47									2	2,0		
ОК 17	Барна справа		5		3,0	90	**48**	18	14		16	42			47									3	3,0		
ОК 18	Організація готельного господарства*				2,0	60	**30**	14	16			30			50												
ОК 19	Технологія обслуговування в готелях		6	6	4,0	120	**72**	30	42			18		30	15											6	4,0
ОК 20	Основи менеджменту		6		3,0	90	**60**	24	20	16		30			33											5	3,0
ОК 21	Основи маркетингу		6		3,0	90	**48**	16	16	16		42			47											4	3,0
ОК 22	Управління якістю продукції та послуг		5		3,0	90	**48**	18	16	14		42			47									3	3,0		
ОК 23	Економіка підприємств сфери обслуговування		5		2,0	60	**32**	18	14			28			47									2	2,0		
ОК 24	Бухгалтерський облік		5		2,0	60	**32**	12	20			28			47									2	2,0		
ОК 25	Основи психології та етика бізнесу		5		3,0	90	**48**	20	14	14		42			47									3	3,0		
ОК 26	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному господарстві		6		3,0	90	**48**	18	30			42			47											4	3,0
ОК 27	Навчальна практика		6		12,0	360																					1,5
	у т.ч. продовження				1,5	45																					
ОК 28	Виробнича практика	6			12,0	360																					
ВК	**Вибіркові компоненти**		**4**		**12,0**	**360**	**156**	**70**	**62**	**24**		**204**			**57**							**3**	**3,0**	**4**	**6,0**	**4**	**3,0**
ВК 1	Основи товарознавства		4		3,0	90	**44**	20	24			46			51							3	3,0				
ВК 2	Захист прав споживачів		5		3,0	90	**32**	14	16	2		58			64									2	3,0		
ВК 3	Особливості зарубіжного сервісу		5		3,0	90	**32**	16	8	8		58			64									2	3,0		
ВК 4	Організація туризму		6		3,0	90	**48**	20	14	14		42			47											4	3,0
ВК 5	Штучний інтелект для навчання і саморозвитку																										
ВК 6	Соціологія																										
ВК 7	Основи підприємництва																										
ВК 8	Організація власної справи																										
ВК 9	Комунікативний менеджмент																										
ВК 10	Гастрономічний туризм																										
Атестація					**1,5**	**45**																					
Разом за ОПП					**81,5**	**2445**	**942**	**382**	**384**	**118**	**58**	**933**	**90**	**30**	**38**	**2**	**3,0**	**2**	**3,0**	**5**	**7,5**	**7**	**8,0**	**26**	**28,0**	**24**	**30,5**
Обсяг інтегрованих дисциплін					**38,5**	**1155**	**432**	**144**	**270**	**12**	**6**	**288**	**90**	**30**	**25**						**16,5**		**22,0**				
Всього		**10**	**29**	**2**		**5316**	**3078**	**1272**	**1332**	**340**	**134**	**1233**	**180**	**60**		**34**	**3,0**	**35**	**3,0**	**36**	**27,0**	**32**	**27,0**	**26**	**28,0**	**24**	**30,5**
Кількість дисциплін (предметів), що вивчаються					**41**												**12**		**12**		**15**		**13**		**11**		**6**
Кількість екзаменів					**10**																**1**		**6**		**1**		**2**
Кількість заліків					**29**												**1**		**1**		**8**		**3**		**10**		**6**
Кількість курсових робіт					**2**																						**1**

III. Практика

№ з/п	*Вид практики*	*Семестр*	*Кількість тижнів*
1.	**Навчальна:**		
1.1.	Вступ до фаху	***3***	***1***
1.2.	Із спеціальності	***4***	***6***
1.3.	З вирішення ситуацій	***6***	***1***
2.	**Виробнича**	***6***	***8***

IV. Перелік необхідних

Лабораторій: інформатики і комп'ютерної техніки, технології продукції в закладах ресторанного господарства
Кабінетів: профільної середньої освіти, історії та культури України, філософії, української мови (за професійним спрямуванням), іноземних мов (за професійним спрямуванням), основ правознавства, вищої і прикладної математики, екології, безпеки життєдіяльності та охорони праці, організації обслуговування в ресторанному господарстві, організації і технології обслуговування в готелях, менеджменту та маркетингу, товарознавства, економіки, бухгалтерського обліку, фізичного виховання зі спортивним залом, методичного.
Бази навчальної практики: навчальний бар, банкетний зал, навчальний готель.

У 6 семестрі студенти складають кваліфікаційний іспит на отримання робітничих професій **5123 Офіціант, 5123 Бармен**

V. Форма атестації

Кваліфікаційний іспит з дисциплін:

Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Гігієна і санітарія, Барна справа, Технологія обслуговування в готелях, Основи менеджменту, Управління якістю продукції та послуг.

VI. Пояснення до навчального плану

1. Типовий навчальний план складено на основі Типової освітньої програми профільної середньої освіти, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2018 р. № 570, Освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, рекомендованої НМЦ "Укоопосвіта" 19.02.2025, і Типової освітньої програми профільної середньої освіти у кооперативних коледжах профіль Готельно-ресторанний бізнес, рекомендованої НМЦ "Укоопосвіта" 18.08.2023.

2. Графік освітнього процесу носить рекомендаційний характер. Заклад фахової передвищої освіти виходячи з конкретних умов, розробляє графік освітнього процесу в межах бюджету часу.

3. Студенти, які вступили до закладу фахової передвищої освіти на основі повної загальної середньої освіти, починають навчання з першого курсу.

4. Заклад фахової передвищої освіти має право:
1) визначати конкретні форми організації освітнього процесу, види навчальних занять та їх обсяг;
2) доповнювати перелік дисциплін, що виносяться на атестацію;
3) вносити зміни у перелік вибіркових компонент;
3) вносити зміни у перелік кабінетів та лабораторій.

5. Курсова робота виконується після вивчення дисципліни. З 2-х курсових робіт студент на свій вибір виконує одну роботу.

Примітка: *Дисципліну введено до переліку предметів освітньої програми профільної середньої освіти у кооперативних фахових коледжах у повному обсязі.
**Дисципліну введено до переліку предметів освітньої програми профільної середньої освіти у кооперативних фахових коледжах частково.